

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Roti atau *bread* adalah produk makanan yang terbuat dari tepung terigu melalui proses fermentasi dengan menggunakan ragi kemudian dipanggang (Mudjajanto, 2004). Sedangkan roti tawar merupakan salah satu jenis makanan yang berbentuk *sponge*, yaitu makanan yang sebagian besar volumenya tersusun dari gelembung-gelembung gas yang dihasilkan oleh *yeast* pada proses fermentasi (Matz, 1962 dalam Wijayanti, 2007). Disamping tepung terigu, air dan *yeast* sebagai bahan pokok, juga diperlukan bahan tambahan lain seperti lemak atau *shortening*.

Menurut Winarno (1992), *shortening* adalah lemak padat yang digunakan dalam pembuatan produk *bakery*, yang mempunyai sifat plastis dan kestabilan tertentu. *Shortening* berfungsi untuk memberikan nilai gizi, kelezatan rasa, sebagai bahan pengempuk dan membantu pengembangan susunan fisik makanan yang dipanggang. Dalam produksi roti, lemak pada *shortening* berfungsi sebagai pengempuk dan membantu menahan gas, sehingga gluten mengikat udara dan akhirnya membuat volume roti menjadi lebih baik.

Minyak dan lemak tersedia dalam beberapa bentuk, antara lain mentega, margarin, minyak masak, minyak salad dan mentega putih (Meyer, L.H, 1982). Setiap jenis *shortening* mempunyai karakteristik yang berbeda dalam hal kandungan air, warna, rasa dan tekstur. Mengingat karakteristik yang berbeda pada tiap- tiap jenis *shortening*, maka dalam makalah ini akan dibahas mengenai pengaruh perbedaan *shortening* terhadap kualitas roti tawar yang dihasilkan.

**1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh perbedaan jenis *shortening* terhadap kualitas roti tawar yang dihasilkan?

**1.3. Tujuan**

Mengetahui pengaruh perbedaan jenis *shortening* terhadap kualitas roti tawar yang dihasilkan.